KURSY KORESPONDENCYJNE GOSPODARSTWA DOMOWEGO

ROK II 1931 r. ZESZYT 30.



TREŚĆ NUMERU: PRAWO W PRZYSTOSOWANIU DO ŻYCIA — MAG. PRAW *ANDRZEJ NAWROCKI*. LECZNICTWO DOMOWE — DR. *M. KŁOSIŃSKA*. NALEWKI I INNE TRUNKI DOMOWE — *PANI ELŻBIETA*. NAPOJE GORĄCE I ZIMNE — *WANDA DOBRZAŃSKA*. HODOWLA WARZYW — *ZOFJA WRÓBLEWSKA*. HODOWLA DROBIU — *ZOFJA PRAŻMOWSKA*.

Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Prawo przedruku zastrzeżone

KURSY KORESPONDENCYJNE GOSPODARSTWA DOMOWEGO

PRZY TOW. WYD. „BLUSZCZ"

ROK II ZESZYT 30 1931 r.

REDAKCJA I ADMINISTRACJA WARSZAWA, PLAC ZAMKOWY 9.
SEKRETARJAT REDAKCJI CZYNNY CODZIENNIE, OPRÓCZ NIEDZIEL I ŚWIĄT, OD G. 11-ej DO 1-EJ. TEL. 239-40

WYCHODZI 1-GO I 15-GO KAŻDEGO MIESIĄCA

GRUPA III. WYKŁAD 22.

PRAWO W PRZYSTOSOWANIU DO ŻYCIA

Magister praw ANDRZEJ NAWROCKI.

Podatek dochodowy (c. d.).

Wszystkie wyżej wyliczone dochody, prócz dochodów z uposażeń służbowych, emerytur i wynagrodzeń za najemną pracę, podlegają łącznemu opodatkowaniu na podstawie poniższej tabelki:

Stopień dochodu	Wysokość dochodu w zł.	podatek w zł.	Stopień dochodu	Wysokość dochodu w zł.	podatek w z.
1	1500— 1550	31	25	7200— 7800	366
2	1550— 1600	33	26	7800— 8400	411
3	1600— 1700	37	27	8400— 9200	469
4	1700— 1800	41	28	9200— 10000	530
5	1800— 1900	45	29	10000— 11000	605
6	1900— 2000	50	30	11000— 12000	684
7	2000— 2100	54	31	12000— 13000	767
8	2100— 2200	59	32	13000— 14000	854
9	2200— 2400	67	33	14000— 15000	945
10	2400— 2600	75	34	15000— 16000	1040
11	2600— 2800	84	35	16000— 17000	1156
12	2800— 3000	93	36	17000— 18000	1278
13	3000— 3200	102	37	18000— 19000	1406
14	3200— 3400	112	38	19000— 20000	1540
15	3400— 3600	122	39	20000— 22000	1760
16	3600— 3800	133	40	22000— 24000	1992
17	3800— 4000	144	41	24000— 26000	2236
18	4000— 4400	162	42	26000— 28000	2492
19	4400— 4800	182	43	28000— 30000	2760
20	4800— 5200	202	44	30000— 32000	3040
21	5200— 5600	224	45	32000— 34000	3366
22	5600— 6000	246	46	34000— 36000	3708
23	6000— 6600	283	47	36000— 38000	4066
24	6600— 7200	324	48	38000— 40000	4440

Stopień dochodu	Wysokość dochodu w zł.	podatek w zł.	Stopień dochodu	Wysokość dochodu w zł.	podatek w zł.
49	40000—44000	5060	62	104000—112000	19936
50	44000—48000	5712	63	112000—120000	22080
51	48000—52000	6396	64	120000—128000	24320
52	52000—56000	7112	65	128000—136000	26656
53	56000—60000	7860	66	136000—144000	29088
54	60000—64000	8704	67	144000—152000	31616
55	64000—68000	9588	68	152000—160000	34400
56	68000—72000	10512	69	160000—168000	37296
57	72000—76000	11476	70	168000—176000	40304
58	76000—80000	12480	71	176000—184000	43424
59	80000—88000	14168	72	184000—192000	46656
60	88000—96000	15936	73	192000—200000	50000
61	96000—104000	17888			

Przy dochodzie ponad 200.000 zł. podatek wynosi 50.000 zł. i 2.000 zł. od każdych dalszych pełnych 8.000.

Ponadto do podatku płaconego przez osoby fizyczne i nieobjęte spadki dolicza się od całego dochodu:

Jeżeli dochód wynosi:

200.000	do	300.000	zł.	dolicza się	1½%
300.000	„	400.000	„	„	2½%
400.000	„	500.000	„	„	4%
500.000	„	600.000	„	„	5½%
600.000	„	800.000	„	„	7%
800.000	„	1.100.000	„	„	9%
1.100.000	„	1.500.000	„	„	11%
1.500.000	„	2.000.000	„	„	13%
2.000.000 i więcej					15%

Do obliczonego na podstawie powyższej tabeli podatku należy jeszcze *dodać* 10 proc. kwoty podatkowej, tytułem uchwalanego corocznie 10 proc. dodatku do niektórych podatków i opłat.

Na obszarze b. dzielnicy pruskiej i Górnego Śląska pobierane są *dodatki* na rzecz gmin i powiatowych związków samorządowych, które przy dochodach od 1500 do 24.000 zł. wynoszą 4 proc., przy dochodach od 24.000 — 88.000 wynoszą $4^1/_2$ proc., a przy dochodach wyższych — 5 proc. dochodu.

Kwoty podatku dochodowego podlegają w pewnych wypadkach *zwyżkom* lub *zniżkom*. i tak:

1) Dla podatników nieżonatych lub niezamężnych, którzy nie mają na utrzymaniu żadnego członka rodziny, a których dochód przekracza 3.600 zł., stopę podatkową podnosi się o 20 proc.

2) Jeżeli dochód głowy rodziny nie przekracza 7.200 zł., a ma ona na utrzymaniu więcej niż jednego członka rodziny, wówczas przypadającą stopę podatkową obniża się o dwa stopnie na każdego członka następnego. Przykład: osoba, której dochód wynosi 6.000 zł. i która ma na utrzymaniu trzech członków rodziny nie będzie płaciła 246 zł. podatku dochodowego (według stopnia 22-go), lecz tylko 162 zł. (według stopnia 18-go).

Gdyby na podstawie tego przepisu należało zmniejszyć stopę podatkową poniżej pierwszego stopnia, wówczas następuje zupełne uwolnienie od podatku.

Przykład: dochód 2.600 zł., na utrzymaniu sześciu członków rodziny.

Za członków rodziny w zrozumieniu powyższych przepisów uważa się: małżonków, dzieci ślubne, nieślubne i przysposobione, krewnych męża i żony w linji wstępnej i zstępnej, rodzeństwo męża i żony, oraz ich dzieci.

3) Komisja szacunkowa może zmniejszyć stopę podatkową najwyżej o trzy stopnie, jeżeli dochód płatnika nie przekracza 12.000 zł., a zachodzą nadzwyczajne okoliczności, które w istotny sposób siłę podatkową tego płatnika osłabiają.

Podatek dochodowy wymierza się w tym *okręgu szacunkowym*, w którym podatnik ma siedzibę, miejsce zamieszkania, a w braku ich miejsce pobytu, w dniu 15-go grudnia roku poprzedzającego rok podatkowy. Gdyby wchodziło w rachubę kilka takich okręgów szacunkowych, podatek wymierza się w okręgu, w którym znajdują się podlegające podatkowi źródła dochodu, a gdyby i te źródła położone były w kilku okręgach, podatek wymierza się w tem z nich, w którem znajduje się większa część lub też główne źródło dochodu. Przepisy te mają również zastosowanie w wypadku, gdy płatnik ma siedzibę lub miejsce zamieszkania zagranicą.

Ustalenie dochodów podlegających opodatkowaniu i wymiar podatku należy do *komisyj szacunkowych*, które składają się z naczelnika urzędu skarbowego lub jego zastępcy, jako przewodniczącego, i z 8—12 członków i tyluż zastępców, powoływanych na okres 3 letni z pośród płatników.

Od decyzyj komisyj szacunkowych może się podatnik odwołać do *komisyj odwoławczych*, które się składają częściowo z płatników, częściowo zaś z elementu urzędniczego.

Wymiar podatku poprzedzony jest przez sporządzenie przez przewodniczącego komisji szacunkowej imiennej listy płatników. W tym celu osoby zajmujące mieszkania obowiązane są najpóźniej do 1 stycznia każdego roku dostarczyć administracji domu wykaz osób zamieszkałych w ich mieszkaniach w dniu 15 grudnia, a mających samoistny dochód, oraz szczegółowy wykaz wszystkich będących na ich utrzymaniu członków rodziny, bez względu na miejsce ich zamieszkania lub pobytu. Administracje domów sporządzają prócz tego imienne listy osób zajmujących w dniu 15 grudnia mieszkania i wraz z opisanemi wykazami przedkładają je komisjom szacunkowym przed 15 stycznia roku podatkowego.

Wszyscy podatnicy mają obowiązek składać na przepisanych formularzach *zeznania dochodowe*, przyczem osoby fizyczne powinny obowiązkowi temu zadośćuczynić najpóźniej do 1 marca, a osoby prawne do 1 maja roku podatkowego. Przewodniczący komisyj mogą na umotywowaną prośbę osób fizycznych odraczać im termin składania zeznań do 1 lipca roku podatkowego.

W razie niezłożenia zeznania przez zobowiązanego lub złożenia zeznania po terminie, podatek wymierza się na podstawie materjału jakim władza rozporządza.

Wolne od obowiązku składania zeznań o dochodzie są osoby, których główny dochód płynie ze źródeł następujących:

1. z nieruchomości gruntowej niewiększej jak 30 hektarów;

2. z przedsiębiorstwa handlowego opłacającego zasadniczy podatek przemysłowy według IV i V kategorji wszędzie i według III kategorji w miejscowościach 3 i 4 klasy;

3. z zakładu przemysłowego lub warsztatu rzemieślniczego, wolnego od zasadniczego podatku przemysłowego, lub opłacającego ten podatek według VIII kategorji przedsiębiorstw przemysłowych;

4. z domów mieszkalnych składających się najwyżej z czterech izb.

Wymienione osoby mają obowiązek złożenia zeznania tylko wyjątkowo, gdy otrzymają osobne wezwanie władzy podatkowej lub przewodniczącego Komisji.

Zeznania o dochodach można składać piśmien-

nie lub ustnie do protokółu. Zeznania piśmienne przesyła się do komisyj szacunkowych lub organów wymierzających podatek; zeznania ustne przyjmuje tylko właściwa władza skarbowa I instancji.

Zeznania składa się z zapewnieniem, że wszystkie przytoczone w nich dane zostały wskazane według najlepszej wiedzy i sumienia.

Zeznania powinny zawierać:

1. nazwisko, imię i zawód, względnie firmę;
2. miejsce zamieszkania, pobytu lub siedzibę;
3. ogólną sumę dochodu osiągniętego z każdego poszczególnego źródła;
4. dopuszczalne odliczenia;
5. podpis podatnika.

Jeżeli podatnik nie może wykazać w pieniądzach dochodów, które pobrał w naturze, powinien zamieścić w zeznaniu dane, na podstawie których dochody te mogłaby oszacować Komisja.

Zeznania podatników podlegają sprawdzeniu przez właściwą władzę skarbową, która, czyniąc to, może przesłuchiwać podatników, świadków i biegłych, dokonywać oględzin nieruchomości, zakładów i t. p. Komisja nie może przyjąć odmiennej podstawy obliczenia dochodu od podstawy wymienionej w zeznaniu, o ile nie da podatnikowi możności udzielenia wyjaśnień, gdyby jednak podatnik wyjaśnień żądanych w przepisanym terminie nie złożył, wówczas komisja ustali jego dochód na podstawie tych danych, któremi sama rozporządza. W braku takich danych, może się komisja kierować oznakami zewnętrznemi, świadczącemi o położeniu ekonomicznem podatnika (wydatki domowe i osobiste i t. p.). Po przeprowadzeniu obrad komisja uchwala dla każdego podatnika wysokość i stopień dochodu, oraz przypadającą na niego stopę podatkową.

Najpóźniej do 1 października roku podatkowego przewodniczący Komisji szacunkowej powinien rozesłać podatnikom *nakazy płatnicze* ze wskazaniem wysokości opodatkowanego dochodu, przypadającej kwoty podatku, oraz przysługujących podatnikowi środków obrony prawnej. Podatnik może w kancelarji komisji szacunkowej przeglądać akta dotyczące opodatkowania jego osoby, a jeżeli suma dochodu podana przez niego w zeznaniu została zmieniona, lub podatnik zamierza wnieść przeciw wymiarowi podatku *odwołanie*, komisja szacunkowa obowiązana jest na prośbę piśmienną podatnika i na jego koszt, udzielić mu w terminie tygodniowym odpisu swej uchwały, tudzież odpisów protokółów, zawierających zeznania świadków i biegłych.

Odwołania przeciwko orzeczeniom komisyj szacunkowych można wnosić do komisyj odwoławczych (jednak za pośrednictwem szacunkowych) w ciągu 30 dni od daty doręczenia nakazu płatniczego; odwołanie obowiązku uiszczenia podatku nie wstrzymuje. Odwołanie może rozstrzygnąć sama komisja szacunkowa, jeżeli uzna, że należy je w całej rozciągłości uwzględnić, lub gdy częściowe jego uwzględnienie pociąga za sobą obniżenie podatku o kwotę nieprzekraczającą 200 zł., w przeciwnym razie odwołanie wraz z aktami danego podatnika zostaje przedstawione do rozstrzygnięcia Komisji odwoławczej, której decyzja musi zapaść najpóźniej w terminie 6 miesięcy od dnia odwołania (termin ten przedłuża się o dalsze 3 miesiące, jeżeli komisja zażądała od podatnika dodatkowych wyjaśnień).

Terminy płatności podatku dochodowego przypadają na 1 maja i 1 listopada roku podatkowego. Do 1 maja należy uiścić podatek w wysokości połowy tej kwoty, która przypada od dochodu wykazanego w zeznaniu. Osoby, które zeznań w przepisanym terminie nie złożyły, powinny do 1 maja zapłacić połowę podatku, wymierzonego za poprzedni rok podatkowy. Do 1 listopada należy uiścić różnicę między podatkiem, wymierzonym na cały rok przez władze podatkowe, a podatkiem zapłaconym w terminie pierwszym. Podatnicy, którym nakazy płatnicze doręczono po 15-ym października, powinni uiścić cały podatek w ciągu 30 dni od dnia doręczenia nakazu. Zaległy podatek dochodowy ściągany jest przymusowo przez skarbowe organa egzekucyjne.

Za nieprzestrzeganie przepisów o podatku dochodowym przewidziane są następujące kary:

1. zajmujący mieszkania, którzy nie złożą do 1 stycznia administracji domu wykazów osób u nich zamieszkałych, oraz administratorzy, którzy nie złożą do 15 stycznia list imiennych, ulegają grzywnie od 3 do 50 zł.

2. Kto, mimo publicznego wezwania władzy skarbowej, nie złoży w terminie zeznania o dochodzie lub przedstawi w niem niezupełne dane — ulega karze od 3 do 100 zł. grzywny.

3. Kto, mimo otrzymania od władzy skarbowej wezwania lub ponaglenia, nie dostarczy danych omówionych pod poz. 1 i 2 — ulega grzywnie od 5 do 250 zł.; w razie nieuczynienia zadość dalszym wezwaniom lub ponagleniom, mogą być nakładane grzywny do 500 zł.

Wymienione grzywny nie mogą być w razie ich nieściągalności zamieniane na karę pozbawienia wolności.

4. Kto świadomie, dla uchylenia siebie lub innej osoby od powinności podatkowej, złoży nieprawdziwe zeznania lub wyjaśnienia — ulega karze pieniężnej w wysokości od 1-krotnej do 20-krotnej sumy niewymierzonego, uszczuplonego lub narażonego na to przez niego podatku, a w razie okoliczności obciążających, także karze pozbawienia wolności do roku.

LECZNICTWO DOMOWE

Dr. M. KŁOSIŃSKA.

Otrucia.

Otrucie. Trucizny dzielimy na dwie grupy: trucizny chemiczne i trucizny gazowe.

Trucizny chemiczne dostają się do organizmu przez przełyk pokarmowy i są szkodliwe dla prawidłowej czynności ustroju (organizmu); trucizny gazowe dostają się do organizmu drogą oddechową to znaczy przez płuca.

Dla skutecznego niesienia pierwszej pomocy przy otruciu trzeba znać podział trucizn.

Trucizny żrące, jak: kwasy, ługi i sole metali ciężkich. Trucizny żrące przy zetknięciu z tkanką niszczą ją i powodują przedewszystkiem przy połykaniu *zniszczenie błony śluzowej jamy ustnej, gardła, przełyku, żałądka,* a dopiero potem działają na resztę ustroju.

Przy otruciach pomoc, jeżeli ma być skuteczna musi być *natychmiastowa.* Polega przedewszystkiem na usunięciu trucizny z organizmu zapomocą *przepłókania żołądka.* Zabieg ten może być zastosowany jedynie przez lekarza. Jeżeli zatem nie mamy pomocy lekarskiej na miejscu, staramy się wyprowadzić truciznę z organizmu inną drogą, a mianowicie przez *wymioty,* które trzeba wywołać sztucznie, drażniąc gardziel otrutego, piórkiem, skrawkiem papieru, albo palcami. Wymioty dają w skutkach efekt zbliżony do płókania żołądka, gdyż narówni z nim wyprowadzają truciznę z żołądka.

Drugiem stadjum ratowania otrutego (po wyprowadzeniu trucizny z żołądka) jest podawanie *antydotów.*

Na to. aby móc zastosować odpowiedni ratunek trzeba umieć rozpoznać rodzaj otrucia co do którego chory nie zawsze może i nie zawsze chce dać wyjaśnienia. Przejdziemy zatem charakterystyczne objawy najczęstszych otruć.

Kwas octowy i esencja octowa: poparzenie błony śluzowej ust i gardła. Zapach octu z ust i wymiocin, bóle i zawroty głowy utrata przytomności.

Kwas solny. Białe naloty w ustach, wymioty dymiące, bolesna biegunka, trudność oddawania moczu, krwawy mocz, zapaść.

Kwas karbolowy, lysol, kreolina: białawe poparzenia w ustach, zapach karbolu z wymiocin, zawroty głowy, osłabienie tętna, omdlenie, poty i mocz zielony.

Kwas siarkowy: poparzenie czarne, silne bóle, wymioty ciemne, zapaść.

Kwas azotowy: poparzenia żółte, wymioty żółte, słabe tętno, zatrzymanie moczu, nieprzytomność.

Antydota stosowana przy otruciach kwasami: podawać w dużych ilościach środki alkaliczne, jak: mleko, słodką wodę wapienną, kredę sproszkowaną, wodę dwuwęglową, wodę z dużą ilością białka.

Dla uśmieżenia dokuczliwego palenia dawać do łykania maleńkie kawałki lodu sztucznego.

Otrucia zasadami. Ług potasowy, sodowy. amonjak.

Objawy: rozległe zniszczenie błony śluzowej, która się rozpływa i staje się mazista. Wymioty szare, silne pragnienie, wzdęcie, zapaść.

Antydota: kwas cytrynowy, lub winowy rozpuszczony w szklance wody i podawany po łyżeczce; oliwa, mleko słodkie.

Otrucia solami metali (najczęstsze sublimatem). Objawy: silne ślinienie, wymioty smak metalu w ustach, biegunka krwawa, zatrzymanie moczu, zapaść.

Pomoc: dużo mleka słodkiego, lewatywy. Przy otruciu sublimatem unikać podawania soli.

Inne rodzaje otruć. Często powtarzającemi się przypadkami są otrucia spowodowane zażyciem jodyny: wargi i usta są wtedy spalone na bronzowo, lub brunatno. Wymioty brunatne, albo niebieskawe, krwawa biegunka, ból i zawroty głowy, krwawy mocz, zapaść.

Pomoc: podawać mąkę rozprowadzoną wodą, sodę oczyszczoną w wodzie, białko.

Zatrucie alkoholem. Alkohol wypity w dużej ilości jest silną trucizną. Po objawach podniecenia, wesołości, następuje utrata przytomności, daje się zauważyć charczący oddech, sinica, wymioty; tętno słabnie, skóra pokrywa się zimnym potem. Oddech o zapachu spirytusu ułatwia rozpoznanie.

Te same objawy występują przy otruciu chloroformem i eterem. Oddech o zapachu eteru, lub spirytusu ułatwia rozpoznanie środka, który spowodował otrucie.

Pomoc. Pobudzić do wymiotów, dawać amonjak do wąchania. Na głowę zimny okład, lub worek gumowy z lodem; na nogi i ręce okłady gorące. Lewatywy z dodatkiem łyżki octu na litr wody. Jeżeli chory nie zatracił zdolności przełykania podawać mocną czarną kawę. W razie wybitnego słabnięcia oddechu stosować sztuczne oddychanie.

Otrucie grzybami. Otrucie grzybami daje charakterystyczne objawy: a mianowicie: wymioty, nadmierne ślinienie, poty, zawroty głowy, zwężenie źrenic, drgawki, boleści, rozstrój żołądka, sinica, krwawy mocz, niekiedy i senność. Po spożyciu dużej ilości trujących grzybów, pomimo natychmiastowego ratunku może nastąpić śmierć.

Pomoc. Pobudzić do wymiotów, podawać rozczyn taniny (garbnik) łyżeczkę na szklankę wody, a w razie braku taniny bardzo mocną herbatę w dużych ilościach; podawać środki podniecające działalność serca.

Otrucie jagodami. Najbardziej rozpowszechnione jest otrucie dziko rosnącą wilczą jagodą.

Po spożyciu wilczej jagody występują charakterystyczne objawy otrucia, a mianowicie: wysychanie w gardle, chrypka, niedowidzenie zbliska, silne żywe zaczerwienienie twarzy, oraz skóry na całem ciele, suchość skóry, zawroty głowy, przyspieszenie tętna, nerwowy niepokój, a czasem nawet haluncynacje.

Pomoc. Pobudzenie do wymiotów, węgiel sproszkowany, okłady z lodu na głowę, a jako antydotum morfina, którą jednak może zastosować tylko lekarz.

Otrucie mięsem i rybami występuje po spożyciu nieświeżego mięsa, zwłaszcza wędlin; nieświeżych ryb, raków, konserw mięsnych, lub rybnych, cuchnących serów.

Objawy pod postacią boleści, wymiotów, biegunki, zawrotów głowy, duszności, zwężenia źrenic, występują już w parę godzin po spożyciu pokarmu.

Pomoc. Środki pobudzające do wymiotów, płókanie żołądka, środki silnie i szybko przeczyszczające, gorąca kąpiel, później (po dostatecznem wyczyszczeniu) opjum.

Do otruć, o których mowa zaliczyć też należy zatrucie trichinami o objawach podobnych do wyżej wymienionych. Przy zatruciu trichinami, występującem po zjedzeniu mięsa wieprzowego daje się zauważyć charakterystyczny objaw obrzęku pod oczami. Po paru dniach występują też silne bóle mięśniowe. Ratunek przy zatruciu trichinami polega przedewszystkiem na tem, aby uniemożliwić dostanie się trichin do mięśni, co ma miejsce po upływie kilkudziesięciu godzin. Trzeba zatem stosować jak najczęstsze przepłókiwanie żołądka i podawać choremu co godzinę łyżkę gliceryny. Doskonały skutek odnoszą też lewatywy z dodatkiem 3—8 gr. benzyny aptecznej (oczyszczonej) na litr wody. Przy bólach mięśniowych stosować ciepłe kąpiele. W razie duszności stawiać suche bańki.

OTRUCIE GAZAMI.

Otrucie gazami spotyka się najczęściej w zimie, w okresie palenia w piecach. Jeżeli drzwiczki pieca zostaną zbyt wcześnie zamknięte, kiedy węgiel nie jest jeszcze dostatecznie przepalony, tlenek węgla unosi się w powietrzu niepostrzeżenie. Tego rodzaju zatrucie nazywamy zaczadzeniem.

Drugim niebezpiecznym gazem dla organizmu ludzkiego jest gaz świetlny, który przedostaje się do powietrza z nieszczelnych rur gazowych, lub wskutek nieostrożnego obchodzenia się z instalacjami gazowemi (kuchenki gazowe, lampy) przez pozostawienie odemkniętych kurków.

Gaz świetlny łatwo poznać po charakterystycznej woni, w przeciwieństwie do tlenku węgla, który jest bezwonny.

Otrucie obydwoma gazami daje podobne objawy, a mianowicie: utratę przytomności, czerwone zabarwienie twarzy, charczący oddech.

Pomoc. Wynieść chorego na świeże powietrze, albo otworzyć szeroko okna. Dawać do wąchania amonjak, stosować zlewanie wodą, w bardzo ciężkich wypadkach stosować sztuczne oddychanie.

Do zatruć, których przemilczeć nie wolno trzeba zaliczyć jeszcze ukąszenie przez jadowitego węża. U nas zdarzają się jedynie wypadki ukąszenia przez jadowite żmije.

Żmija, kąsając wbija dwa przednie jadowite zęby, po których pozostają ślady. Siła jadu jest zależna zarówno od temperatury powietrza, jak i od tego czy żmija kąsała przedtem czy nie.

Objawy: zasinienie i obrzęk ukąszonego miejsca, a po pewnym czasie obrzęk całej ukąszonej kończyny; mdłości, wymioty, duszność, drżenie, trwoga i wreszcie zapaść.

Pomoc. Natychmiast przewiązać kończynę powyżej ukąszenia, rankę wypalić drutem rozgrzanym do czerwoności, lepiej jednak rozciąć ją i wymyć silnym rozczynem nadmanganianu potasu. Do wewnątrz dawać czarną kawę. Zawijać chorego w gorące koce i zawieźć do lekarza, albo wezwać lekarza, aby natychmiast zastrzyknął surowicę.

GRUPA XI. WYKŁAD 1.

NALEWKI I INNE TRUNKI DOMOWE

PANI ELŻBIETA.

Wódki niesłodzone.

„Używanie napoi alkoholowych jest powolnem zatruwaniem organizmu“, w myśl tej zasady, coraz to rzadziej po domach prywatnych przyrządza się nalewki, ratafje, zapiekanki i inne przysmaki, co nie przeszkadza, w razie jakiegoś większego przyjęcia lub innej nagłej potrzeby kupować gotowe trunki, — o nieznanym składzie i napewno szkodliwsze niż domowe.

Gdyż można całe tomy pisać o szkodliwości napoi wyskokowych, można zabronić ich użycia i sprzedaży, można wprowadzić prohibicje zupełne — jak w Ameryce, lub częściowe — jak w Szwecji — alkohol ludzie pić będą, stał się on tak koniecznym środkiem podniecającym jak tyton, kawa lub herbata.

Nie namawiając wcale do pijaństwa, uważam jednak, że w każdej porządnie zaopatrzonej śpiżarni, kilka butelek wina i kilka butelek wódki, nalewki i likieru — domowego wyrobu, jako najmniej szkodliwego — miejsce znaleźć powinny. Napoje alkoholowe wcale nie potrzebują być prędko wypite, przeciwnie, dłużej stojąc zyskują na smaku. Nawet nie jest wskazane używać wódek ani nalewek zaraz po zbutełkowaniu, dopiero po kilku miesiącach, najlepiej po pół roku nabierają właściwej wartości.

Różne rodzaje napoi alkoholowych i różnej mocy, dodatków aromatycznych, owocowych i o różnej zawartości cukru, do różnych służą celów i różne noszą nazwy. Należy je starannie rozróżniać.

Przedewszystkiem więc mamy wódki niesłodzone, używane przed przekąską, których koroną jest prawdziwa starka, wódka rdzennie polska, bez żadnej przyprawy fabrycznej, tylko z biegiem czasu nabierająca swych niczem nie zastąpionych walorów, smakująca jak najlepszy francuski konjak i jak konjak w przeziębieniach skuteczna.

Kto rozporządza dobrą piwnicą może sobie taką najprawdziwszą starkę bardzo łatwo wykonać.

Niezależnie od piwnicy, trzeba móc gdzieś zdobyć prawdziwą żytniówkę — na rynku mamy przeważnie tylko wódkę pędzoną z kartofli, a tę można dziesiątki lat trzymać i w starkę się nie zmieni. Czysta żytniówka nie potrzebuje być tak doskonale oczyszczona, jak kartoflanka. Stojąc, przepala się sama doskonale i wszelkie nieprzyjemne właściwości nieoczyszczonej okowity, tak zwanej szumówki, traci.

Mocną baryłkę od wina — najlepiej od dobrego węgrzyna lub madery, niedawno zlanych, aby lagier winny był jeszcze świeży i w baryłce nie było zapachu pleśni, nalać prawie do pełna taką okowitą, zaszpuntować, obejrzeć dokładnie czy wszystkie obręcze mocno trzymają, czy nie są przerdzewiałe, wszelkie wątpliwe miejsca, gdzie mogą powstać szczeliny, zalać pakiem. Obręcze powinny być koniecznie żelazne, gdyż drewniane przegniją. Beczkę zakopać w piwnicy.

Dawniej czekano z otwarciem takiej beczki lat kilkanaście, dzisiaj ludzie się śpieszą żyć i nikt zapasów na takie długie termina robić nie chce. Jeśli naleliśmy żytniówkę oczyszczoną, już po latach trzech będziemy mieli w taki sposób zrobioną starkę ze smakiem conajmniej piętnastoletniej, jeśli okowita była nieoczyszczona, będzie trzeba do lat pięciu poczekać.

Połowę tej starki ściągamy ostrożnie, gumką, do butelek — chodzi o nienaruszenie warstwy dolnej, pewnego osadu, który się uformował na resztkach lagru winnego. Po zlaniu połowy wódki, dolewamy znów baryłkę do pełna, szpuntujemy i zakopujemy. Teraz już dwa lata, a nawet rok wystarczą do przetrawienia wódki. Jednak zlewając ją co rok nie należy brać więcej niż trzecią część zawartości baryłki. W taki sposób można mieć stale prawdziwą, domową starkę, która zresztą, jeszcze stojąc w butełkach, coraz to zyskuje na smaku. Baryłki od wina można nabyć w lepszych handlach win sprowadzających wina zagraniczne bezpośrednio z Węgier lub Francji. Starka na lagrze porterowym już po roku jest wyborna. Jednak, wobec trudności zdobycia prawdziwej żytniówki i drugie, dostania baryłki z pod prawdziwego, angielskiego porteru, wykonanie jej w dzisiejszych czasach jest prawie niemożliwe.

Poza starką, z wódek niesłodzonych, największe powodzenie mają wszelkie wódki gorzkie. Więc przedewszystkiem wszelkie nalewki na zioła. Większość tych wódek, znana w Polsce z dawien dawna, zajmowała poważne miejsce w „apteczkach" (tak zwane małe, podręczne śpiżarnie pani domu) dawnych dworów polskich. Przypisywano im właściwości lecznicze. Do nich należały: piołunówka, robiona na wiosnę z najmłodszych liści piołunu; ajerówka, z również na wiosnę kopanych korzeni ajeru; dzięgielówka, na korzeniach rośliny zwanej potocznie „anżeliką", której nazwa botaniczna brzmi „Angelicum Archangelicum"; żubrówka, na łodygach i kwiatach trawki zwanej „Tonka wonna"; miętówka — bardzo skuteczna na przypadłości żołądkowe; kminkówka na ziarnach kminku, i wódka rosyjska, u nas mało znana, a nadzwyczaj smaczna „Listowka", na najmłodszych, wiosennych liściach i pędach czarnych porzeczek.

Z tych piołunówkę i listowkę robimy na świeżych liściach, wszystkie inne mogą być robione na świeżych lub też suszonych roślinach. Co do kminkówki i miętówki również dobre rezultaty możemy osiągnąć używając zamiast roślin olejków gotowych, co tem bardziej się zaleca, ze względu na to, że obie te wódki robione na roślinach mają brzydki szaro-zielony kolor.

Przy zaprawianiu olejkiem bierzemy go najwyżej trzy do pięciu kropel na litr 45% wódki i dla sklarowania dodajemy cytrynowej soli, tak zwanego kwasku, kawałek rozmiaru ziarnka grochu.

Piołunówkę, ajerówkę, dzięgielówkę i miętówkę na świeżych liściach trzyma się tylko przez jeden tydzień, ajerówkę i dzięgielówkę na suszonych korzeniach od dwóch tygodni wzwyż. Żubrówkę robi się na trawce tak aromatycznej, że już po 24 go-

dzinach trzymania w cieple około blachy lub na słońcu jest dobra do użycia.

Dawniej używano różnych wódek na różnych korzeniach, jak to: cynamonówką, anyżówka, kardamonka, goździkowa, pieprzówka i t. p. Robiły się one przez nalanie 45% wódki na nieduża ilość tych korzeni i trzymanie aż do chwili gdy się przejęły ich zapachem. Obecnie prawie zupełnie wyszły z użycia. Przynajmniej jako wódki niesłodzone. Czasem jeszcze się spotyka na wsi anyżówkę, na którą jednak oprócz właściwego anyżu (5 deka na litr spirytusu i litr i 15 decylitrów wody), bierzemy skórkę z pół cytryny, trzy centymetrowy kawałek cynamonu i 3 — 5 goździków. Pozatem w domach, gdzie przetrwała wiara w skuteczność pieprzówki na wszelkie przypadłości żołądka, robi się też zapas tej pieprzówki. Robi się ją więc, wrzucając na litrową butelkę zwykłej 45% wódki dwadzieścia ziarn pieprzu gorzkiego i dziesięć ziarn angielskiego, zwanego pospolicie zielem. Trzyma się ją zwykle nie zlewając z tych ziaren i używa w miarę potrzeby. Jeśli ten pieprz stłuczemy, to wódka naciągnie w ciągu paru godzin, będzie znacznie ostrzejsza i taką należy po dwudziestu czterech godzinach przecedzić przez grubą warstwę waty i zlać czystą do butelek.

Powszechnie znane są wódki cytrynowe i pomarańczowe, obie otrzymywane zapomocą wrzucenia do czystej wódki skórek cytrynowych lub pomarańczowych. Z obu owoców bierzemy tylko wierzchnie skórki, jaknajdokładniej usuwając z nich wszelką białość ostrym nożem. Na litr wódki starczy skórki z dwóch cytryn lub tyluż pomarańcz. Do cytrynówki dobrze jest wcisnąć sok z pół cytryny lub dodać na koniec noża kwasku a do pomarańczówki sok z malinowej pomarańczy i tyleż tego kwasku. W ogólności kwasek (sól cytrynowa) gra dużą rolę w przyrządzaniu domowych wódek, nietylko nadając im przyjemny, orzeźwiający smak, lecz w wielu wypadkach klarując zmącony płyn i oszczędzając zmudnej pracy filtrowania przez bibułę. Jeszcze lepszą pomarańczówkę otrzymujemy nalewając wódką małe, zielone, gorzkie, chińskie pomarańczki, które, suszone można nabyć we wszystkich lepszych drogerjach. Na litr wódki używa się ich pięć do sześciu sztuk. Taka pomarańczówka ma smak bardzo wykwintny i przypomina w smaku tak zwaną „angielską gorzką". Ta ostatnia zresztą tem się od gorzkiej pomarańczowej różni, że oprócz gorzkich pomarańczek, wchodzą w jej skład na litr wódki 1 deka imbiru w całych kawałkach i po 10 ziarn pieprzu gorzkiego i ziela.

Wyborne wódki niesłodzone otrzymujemy, nalewając wódkę na suszone owoce. Wszystkie wódki z owoców suszonych mają tę zaletę, że prędko się dają zaprawić. Zwykle dwadzieścia cztery godziny naciągania zupełnie wystarcza. Naturalnie dłuższe naciąganie nie szkodzi. Na Żmudzi piłam wódkę taką nalaną na suszone gruszki i jabłka (pół na pół), trzymaną na owocach trzy miesiące a następnie w butelkach pół roku. Przypominała smakiem i aromatem bardzo dobrą starkę. Właściwie można wódkę nastawiać na każdym gatunku owoców suszonych, jednak specjalnie jest smaczna na suszonym głogu i na śliwkach. Głóg przed zasuszeniem powinien być starannie drylowany, gdyż zapełniające go drobne włoski z trudnością z wódki usunąć się dają. Śliwki należy brać najlepsze, francuskie. Jeżeli chcemy przyśpieszyć naciąganie wódki, należy śliwki porozrywać na kawałki i kilka pestek z nich utłuc, dla nadania aromatu.

Do wódek niesłodzonych, a więc nadających się do picia przy przekąsce — a wszelkie picie wódek słodkich przed jedzeniem jest prawdziwem barbarzyństwem, gdyż zupełnie zabija apetyt — należą i nalewki owocowe. Ponieważ owoce mają w sobie dużo soku, nie nalewa się ich wódką lecz spirytusem, dodając do niego najwyżej trzecią część wody przegotowanej. Wódki owocowe trzymamy zwykle przez lato na słońcu następnie jesienią, gdy słońce mocno operować przestaje przenosimy je do śpiżarni. Niektóre gatunki, jak rajskie jabłuszka, lub późne węgierki, dojrzewają w czasie, kiedy już słońca mamy mało, należy więc butle z niemi hermetycznie zamknięte i zalane parafiną, trzymać z miesiąc wpobliżu blachy kuchennej. Po miesiącu można już wódki takie zlewać i używać. Jednak, stojąc rok cały na owocach, dopiero nabierają wszystkich zalet wymaganych od dobrej, owocowej wódki. Na wódki niesłodzone używamy wszelkich gatunków śliwek, czereśni, wisien, malin, agrestu, głogu, jabłuszek rajskich a w pierwszym rzędzie czarnych porzeczek. Do wódki z tych ostatnich dobrze jest dodać chociaż nieduża ilość wódki na młodych listkach czarnych porzeczek, owej „listowki" o której wspominałam, ogromnie podwyższa jej i tak silny aromat. Pozostałe po scedzeniu wódki w gąsiorach owoce zasypujemy cukrem lub zalewamy bardzo gęstym syropem cukrowym, trzymamy znowu na słońcu aż się cukier roztopi, lub aż syrop wyciągnie całą moc z owocu, scedzamy ten syrop i dodajemy go do słodkich nalewek owocowych. Wszystkie owoce bierzemy bardzo dojrzałe, lecz nie sfermentowane, ani spleśniałe i nie ponownie użyte. Wyjątek stanowią jarzębiny. Przypisują im różne własności lecznicze, szczególniej pomocne mogą być dla cierpiących na hemoroidy. Używa się ich dopiero po pierwszym przymrozku, poczem piecze na brytfannie lub w garnku, jak jabłka. Dalej postępuje się z niemi, jak z owocem świeżym.

Nawet te wódki, o których powiedziałam, że można je używać w dni parę, parę tygodni lub parę miesięcy, ogromnie zyskują na wystaniu się, to też dobra gospodyni zawsze trzyma ich większy zapas.

ZADANIA DO WYKŁADÓW: „KUCHNIA CODZIENNA“ I „TOWAROZNAWSTWO PRAKTYCZNE“

ZADANIE 13.

Jeżeli pani ma możność nabywania towarów kolonjalnych tylko raz na miesiąc w większem mieście, w co pani zaopatrzy swoją śpiżarnię, jeżeli rodzina się składa z pięciu osób: dwojga rodziców, dwojga dzieci i służącej? Jednocześnie co Pani kupi z nabiału, drobiu, ewentualnie ryby czy mięsa, na cały tydzień, jeżeli targ na te produkta odbywa się w sąsiedniej wsi lub miasteczku raz na tydzień. W jaki sposób pani przechowa i podzieli te produkty, aby mieć codziennie obiad i kolację. Proszę przytem o najściślejsze motywowanie każdej czynności.

Pani Elżbieta.

ZADANIE 14.

Proszę o ułożenie jadłospisu trzech obiadów w którymby się potrawy nie powtarzały. Na jeden obiad pani ma przypuszczalnie tylko cielęcinę, na drugi tylko baraninę, na trzeci tylko wieprzowinę. Jarzyny powinny być odpowiednie do gatunków mięsa. Do zup tanie, proste przystawki. Leguminy w taki sposób dobrane, aby po daniach cięższych były leguminy lekkie, możliwie zimne, a po daniach lekkich, leguminy cięższe i gorące. Obiady powinny się składać z zupy, przystawki, mięsa, jarzyny i leguminy. Proszę o możliwie dokładny opis wykonania dań i o szczegółowe motywowanie każdego jadłospisu.

Pani Elżbieta.

GRUPA XI. WYKŁAD 7.

NAPOJE GORĄCE I ZIMNE

WANDA DOBRZAŃSKA.

Mleko słodkie. Śmietanka. Mleko zsiadłe. Kefir. Jogurt.

Mleko pod najrozmaitszemi postaciami: mleko słodkie, śmietanka, mleko zsiadłe, kefir, jogurt to napoje nieomal że codziennie używane.

Umiejętność obchodzenia się z mlekiem, przyrządzania, podawania i przechowywania, zarówno samego mleka, jak i przetworów mlecznych podnosi, lub obniża tak wartość odżywczą, jak i smak tych cennych dla organizmu, smacznych i odświeżających napoi.

Mleko wymaga przedewszystkiem nienagannej czystości naczyń w których je gotujemy i przechowujemy, oraz odpowiedniego pomieszczenia. Nie powinno się nigdy przechowywać, albo też zakwaszać mleka, czy przyrządzać kefiru, lub jogurtu w naczyniach o ściankach porowatych, które łatwo podlegają zakwaszeniu i zanieczyszczeniu.

Jedynemi odpowiedniemi naczyniami do przechowywania i zakwaszania mleka są garnki o powierzchni polewanej, lub naczynia szklane, czy porcelanowe.

Powierzchnia naczyń używanych do mleka nie może być uszkodzona. Wszelkie pęknięcia, obicia, wytwarzające szpary, lub zagłębienia są idealnemi siedliskami brudu i bakteryj nawet w bardzo starannie i czysto utrzymanych naczyniach.

Mleko trzeba trzymać zawsze pod przykryciem, jednakże przykrycie to powinno być przepuszczalne dla powietrza, chociaż doskonale izolujące od możliwości zanieczyszczenia. A więc kwaśniarki z dziurkowanemi wierzchami, kawałki bardzo czysto utrzymanego i codziennie spieranego płótna samodziałowego, będą wskazane bardziej niż drewniane denka, talerze, czy spodki najczęściej używane do przykrywania garnków i dzieżek z mlekiem.

Pomieszczenia, w których ustawiamy naczynia z mlekiem słodkiem, lub przeznaczonem na zakwaszenie powinny być czyste, wolne od zapachów jakie wydają produkty spożywcze i zapasy śpiżarniane o wybitnej woni, poza tem muszą być bardzo czysto utrzymane i doskonale przewietrzane.

Do przegotowywania mleka i śmietanki w każdem gospodarstwie dobrze prowadzonem powinien być specjalny rondel do niczego innego nie używany. Najodpowiedniejszemi naczyniami do gotowania mleka są ogniotrwałe garnki kamienne, polewane, które trzeba jednak ustawiać nie na pełnym ogniu, a na zakrytej blasze, lub kuchence gazowej przykrytej fajerką, inaczej pomimo swej rzekomej *ogniotrwałości* łatwo pękają.

Aczkolwiek mleko słodkie, jako napój zimny, najsmaczniejsze jest w stanie surowym, trzeba być bardzo ostrożnym ze spożywaniem i podawaniem go w tym stanie. Tylko mleko *surowe* pochodzące z obór pewnych, bardzo starannie prowadzonych i pozostających stale pod nadzorem lekarskim można

bezpiecznie pić bez odpowiedniego podgrzania, które to podgrzanie przeprowadzone umiejętnie ma narówni z gotowaniem dar zabijania bakteryj, a odznacza się tą wyższością, że oszczędza witaminy znajdujące się tak obficie w mleku surowem.

Mleko zimne gotowane, lub podgrzewane. Jeżeli gotujemy mleko trzeba starać się przegotować je tak, aby o ile możności jak najmniej pozbawić je cennych właściwości, a więc: nie trzymać długo na ogniu w stanie powolnego gotowania, a tylko dać raz zawrzeć i natychmiast odstawić.

Podgrzewaniem mleka nazywamy doprowadzenie go do 75° C., która to temperatura wystarcza całkowiecie do zabicia bakteryj, a nie wpływa ujemnie na odżywcze składniki i witaminy znajdujące się w mleku.

Zarówno przegotowane, jak i podgrzane mleko słodkie przeznaczone do picia na zimno trzeba studzić umiejętnie, aby zapobiec wytworzeniu się na powierzchni kożucha. Gruba warstwa tłuszczu, osiadająca na powierzchni mleka wystudzonego, wpływa ujemnie na wartość samego mleka, które jest w dużym stopniu pozbawione tłuszczu, w dodatku nie każdy jest amatorem tego właśnie kożuszka, a odrzucając go odrzuca najcenniejsze wartości mleka.

Chcąc zatem podać pełnowartościowe mleko przegotowane, lub silnie podgrzane, trzeba studzić je mieszając bezustannie, tak aby rozprowadzić równomiernie tłuszcz po całym płynie, nie dać mu zastygnąć jedną wierzchnią zakrzepłą warstwą.

Śmietankę słodką podaje się również albo surową, albo przegotowaną. Tutaj ze względu na wysoko procentową zawartość tłuszczu trudniej uniknąć uformowania się kożuszka, który tworzy na przegotowanej i wystudzonej śmietance grubą, i bardzo smaczną warstwę lekkiej pianki.

Z zimnem mlekiem podawanem jako napój do śniadań, lub podwieczorków solidaryzuje się najlepiej chleb razowy, sucharki, słone, lub słodkie biszkopty, pierniki i ciasto drożdżowe.

Mleko i śmietankę podaje się do stołu w dzbankach szklanych, lub porcelanowych. Do picia mleka i śmietanki najładniej jest podawać filiżanki szklane bezbarwne, lub kolorowe, które mamy dzisiaj w handlu w dużym wyborze.

Mleko zsiadłe. Aczkolwiek mleka zsiadłego nie można podciągnąć pod rubrykę napoi, trudno pominąć je milczeniem z chwilą gdy mowa o napojach odświeżających i chłodzących. Mleko zsiadłe jest bowiem najcenniejszym, najsmaczniejszym i najbardziej orzeźwiającym z pokarmów i napoi spożywanych w okresie upałów letnich.

Mleko zsiadłe na to, aby było prawdziwie smacznem i odżywczem musi być prawidłowo zakwaszone. Zakwaszenie przeprowadza się albo sposobem naturalnym, to znaczy zlewając mleko niechłodzone w naczynia kamienne polewane, porcelanowe, lub szklane i przetrzymując je w temperaturze pokojowej (18—20° C.) aż do chwili prawidłowego zakwaszenia, albo też na podstawie zakwaszania mleka słodkiego młodą, wyborową śmietaną kwaśną.

Pierwszy sposób zakwaszania stosujemy zazwyczaj w lecie, kiedy wysoka temperatura sprzyja szybkiemu zsiadaniu się mleka — w sezonach chłodnych (wczesna wiosna, jesień, zima) prawdziwie dobre mleko zsiadłe otrzymuje się jedynie na podstawie zakwaszania śmietaną.

Mleko, niezależnie od tego jak je kwasimy nie powinno być chłodzone. Zlewać je trzeba do naczyń kamiennych, porcelanowych, lub szklanych, utrzymując je w nieskazitelnej czystości. Naczynia z mlekiem przeznaczonem na kwaśne ustawia się w miejscu przewiewnem, czystem i wolnem od wyraźnych, silnych aromatów. Mleko w okresie zsiadania nie powinno być poruszane i przenoszone z miejsca na miejsce. Kiedy stopień zakwaszenia okaże się dostateczny, a mleko odstaje przy delikatnem pochyleniu naczynia od jego ścianek, przenosimy je do bardzo zimnej piwnicy, albo lodowni, pozostawiając w niskiej temperaturze kilka godzin.

Najlepiej jest zlewać mleko na zsiadłe w niewielkie tak zwane porcjowe kwaśniarki, gdyż zakwaszane w dużych garnkach kamiennych, czy dzieżach raz poruszonych podchodzi serwatką, traci wykwintny smak i estetyczny wygląd.

Do pokoju jadalnego przenosi się mleko w ostatniej chwili przed podaniem, ogrzewa się bowiem bardzo szybko, co wpływa ujemnie na jego smak.

Podaje się zsiadłe mleko w kwaśniarkach, albo jeżeli kwasimy je w większych naczyniach, nałożone na głębokie talerze i pokryte warstwą kwaśnej śmietany zebranej z powierzchni mleka i rozbitej łyżką tak, aby nie miała grudek.

Zakwaszanie mleka kwaśną śmietaną. Mleko przeznaczone na zsiadłe podgrzewa się do temperatury 30° C., zlewa w garnek kamienny i zakwasza wyborową, młodą kwaśną śmietaną rozrobioną mlekiem.

Proporcja śmietany: 1/4 szklanki na jeden litr mleka.

Tak zakwaszone mleko trzymać w pokojowej temperaturze; powinno się ściąć w przeciągu 6—12 godzin. Po upływie tego czasu ochłodzić, jak powyżej.

Mleko zsiadłe dietetyczne. Mleko dietetyczne pozbawione właściwości charakterystycznych jakiemi odznacza się mleko zwyczajne, to znaczy rozszerzania żołądka i powodowanego niem ucisku na inne organy, co u niektórych osób występuje w dość ostrej formie, przyrządza się na podstawie przegotowanego mleka słodkiego, zakwaszonego kwaśną

śmietaną. Sposób zakwaszania, jak mleka surowego.

Mleko tak przyrządzone nie zatraca nic ze swych właściwości odżywczych. jest wskazane nawet dla osób. które pozostają na ostrej diecie.

Roztrzepaniec. Roztrzepaniec, wyśmienity napój chłodzący. to zsiadłe mleko rozbite trzepaczką. albo kopystką drewnianą i podane w wysokich szklankach. jako napój orzeźwiający.

Przygotowując roztrzepaniec nietylko nie odłącza się od mleka śmietany, ale dla nadania mu wykwintnego smaku dodaje się do zebranej z powierzchni naczynia warstwy, dowolną ilość wyborowej młodej śmietany, rozbija oddzielnie, wlewa w mleko i doskonale skłóca wszystko razem.

Roztrzepaniec powinien być silnie ochłodzony. Podawać go wprost z lodu z chlebem razowym. lub słonemi biszkoptami, czy sucharkami.

Kefir. Sposób przyrządzania kefiru jest bardzo prosty. Trzeba jednak mieć butelki z mocnego szkła, zaopatrzone w hermetyczne korki porcelanowe, uszczelnione podkładką gumową i zamykane na specjalne maszynki z grubego drutu.

Do butelki o 400 cm. pojemności. czysto umytej i kilkakrotnie wypłókanej rzuca się jedną pastylkę kefirową (dostać można w składach aptecznych, lub aptekach) nalewa przegotowaną wystudzoną wodą (1/4 pojemności butelki) i pozostawia przez noc w łagodnej temperaturze pokojowej.

Rano trzeba zlać ostrożnie wodę, aby nie naruszyć osadu. który wytworzył się na dnie, butelkę napełnić wyborowem mlekiem słodkiem, pozostawiając trochę wolnego miejsca pomiędzy mlekiem, a korkiem. Mocno zakorkować, trzymać w pokojowej temperaturze potrząsając co dwie do trzech godzin butelką. tak aby zmieszać doskonale jej zawartość.

Po upływie doby wynieść butelki z kefirem do zimnej piwnicy, albo lodowni, aby szybko i silnie ochłodzić napój.

Kefir przyrządzony w sposób powyższy nazywamy kefirem jednodniowym, w przeciwieństwie do dwu i trzydniowego, przygotowanie których polega na trzymaniu butelek dwie, lub trzy doby w temperaturze pokojowej. Starszego kefiru niż trzydniowy pić nie należy.

Przyrządzając kefir w domu trzeba pamiętać o tem, że każdy z wyżej wymienionych ma odrębne i swoiste działanie.

I tak: kefir jednodniowy działa rozwalniająco. to też bywa zalecany osobom cierpiącym na zaparcie; kefir dwudniowy nosi miano obojętnego, nie wywiera żadnego wybitnego wpływu na organy trawienne, natomiast zalecany bywa przy wycieńczeniu, jako środek wysoce odżywczy; kefir trzydniowy wywołuje obstrukcję, to też unikać go powinny osoby. którym nie był specjalnie przez lekarza zalecony.

Nalewając kefir do szklanek trzeba kilkakrotnie wstrząsnąć silnie butelką, aby go dobrze zmącić i nadać mu płynność.

Świeżego kefiru można też używać jako zaczynu zamiast pastylek kefirowych. 1/4 butelki wystarczy. jako podstawa do przyrządzenia butelki kefiru, jednakże lepiej jest od czasu do czasu, np. co cztery dni. albo raz na tydzień (przygotować kefir na pastylkach i używać go znów dni kilka jako zaczynu.

Aczkolwiek kefir gra poważną rolę w lecznictwie. zarówno ze względu na wysokie wartości odżywcze, jak i specjalne działanie w chorobach przewodu pokarmowego, to jednak uważany bywa również i za napój orzeźwiający, który szczególniej w okresie upałów letnich jest wprost niezastąpiony.

Smak kefiru słodko-kwaśny, przyjemny, odświeżający. lekkie musowanie, właściwość gaszenia pragnienia wywołanego wysoką temperaturą, lub zmęczeniem, pokrzepiające działanie — oto jego pierwszorzędne zalety.

Kefir podaje się w wysokich kielichach szklanych. Temperatura kefiru powinna być niska, traktując go jako napój, a nie środek leczniczy trzeba używać kefir dwudniowy, tak zwany obojętny.

Otwierać butelki i przelewać kefir do szklanek trzeba w chwili podawania. Do kefiru podaje się słone, lub słodkie biszkopty, sucharki, pierniki. chleb razowy z masłem, chleb Grahama, lub Kneippa.

Jogurt. Jogurt to napój o właściwościach kuracyjnych i odżywczych.

Różnica pomiędzy kefirem i jogurtem polega na tem, że kefir przyrządza się z mleko surowego, a jogurt z mleka gotowanego, przez co zatraca właściwości mleka zsiadłego surowego, a mianowicie nie wywołuje tak częstych u niektórych osób objawów wzdęcia.

Jest to przyczyna dla której jogurt bywa zalecany osobom chorym, szczególniej chorym na serce. W miejscowościach kuracyjnych, gdzie racjonalna dieta bywa drobiazgowo przestrzegana, jogurt najczęściej zastępuje kolację, podaje się do w stanie płynnym, rozbijając trzepaczką przed wlaniem do szklanek.

Jogurt przygotowuje się z pełnowartościowego mleka krowiego ,postępując w sposób następujący:

Mleko doprowadzić do temperatury wrzenia. natychmiast zdjąć z ognia. Wystudzić. Do chłodnego mleka dodać zaczynu zwanego „laktol", który nabyć można w dużych mleczarniach, albo pracowniach bakterjologicznych. Proporcję wskaże przepis umieszczony na opakowaniu.

Mleko zakwaszone laktolem (czystemi bakterjami kwasu mlecznego) zlewa się do butelek zaopatrzonych w korki hermetyczne, lub do szklanych

naczyń z takiemiż przykrywkami i pozostawia 8 — 12 godzin w temperaturze wahającej się pomiędzy 30 — 35 st. C. Po upływie tego czasu oziębić, wstawiając do zimnej piwnicy, lub lodowni. Przed podaniem doskonale rozbić drewnianą kopystką.

Jogurtu przygotowanego na laktolu można używać jako zaczynu do dalszego wyrobu, biorąc pół szklanki jogurtu na 2 litry mleka słodkiego. Dwa razy na tydzień przyrządzać jogurt na laktolu dla odświeżenia produkcji; starszy jogurt niż trzydniowy jest z punktu widzenia higjenicznego niewskazany.

Gdyby jogurt okazał się zbyt gęsty, można rozbijając go dodać kilka łyżek słodkiej śmietanki kremowej. Stosowany kuracyjnie, podawany osobom chorym, powinien być na parę godzin przed podaniem przeniesiony do pokojowej temperatury, aby się dostatecznie ogrzał, natomiast jeżeli używamy go jako napoju odświeżającego niska temperatura jest wskazana.

Podaje się go tak, jak roztrzepaniec, w wysokich kielichach szklanych, bez dodatków, lub z chlebem razowym, albo słonemi biszkoptami, czy sucharkami.

GRUPA XIII. WYKŁAD 6.

HODOWLA WARZYW

ZOFJA WRÓBLEWSKA

Uprawa szczegółowa.

Kapustę Brukselską uprawiamy tak samo jak inne kapusty starając się jednak dać pod nią ziemię mniej żyzną, gdyż inaczej boczne główki przerastają w listki. Jest to kapusta na zbiór jesienny, dając gotowy produkt dopiero na koniec września i październik. Chcąc mieć główki wcześniej i ładniejsze należy uszczknąć wierzchołek rośliny przy końcu sierpnia.

Odmiany: *Herkules* — odmiana karłowa wczesna — *Fest und Vield* — wysoka późna.

Kalafiory pod względem gleby mają te same wymagania co kapusta zwykła, wrażliwsze są tylko na brak wilgoci i stąd potrzebują obfitego podlewania. Co się tyczy nawożenia, są b. wdzięczne na starą siłę nawozową i silne zasilanie przetrawionym obornikiem lub kompostem.

Zasilanie nawozami sztucznemi jest też pożądane.

Uprawa kalafiorów późnych, to jest — wysiew, sadzenie i pielęgnacja w czasie wzrostu, taka sama jak kapusty zwykłej. Lepiej jednak rosadę posiać do inspektu zimnego lub głuchego, gdyż młode roślinki kalafiorów są b. wrażliwe na chłód i suszę.

Tak uprawiane kalafiory plonują od końca sierpnia, aż do mrozów.

Uprawa kalafiorów wczesnych polega na wysianiu nasion do inspektu ciepłego już w lutym lub w pierwszej połowie marca. Siać trzeba rzadko by roślinki łatwiej uchronić od „czarnej nóżki“, zwłaszcza, że kalafiorów się nie pikuje. Wysadzamy je w grunt od połowy kwietnia do połowy maja. Wcześniej sadzone kalafiory dadzą plon wcześniejszy, który często jednak chybia z powodu przymrozków.

Zbiór tak uprawianych kalafiorów wypada na czerwiec i lipiec. Róże ich często cierpią od słońca i deszczów — chronimy je więc załamując listki jak tylko róże zaczną się wiązać. Wycinać gotowe róże trzeba często, bo inaczej z powodu upałów prędko przerastają. Kupując nasiona kalafiorów nie trzeba liczyć się z ceną — tanie nasiona są przeważnie odmian mało wartościowych, których produkcja się nie opłaca. Lepiej więc wydać więcej na odmiany wypróbowane i pewne, niż tracić czas i pieniądze i nie mieć dobrego produktu.

Odmiany późne: *Duńskie* — niskie odporne na upały. *Eksportowe* i *Frankfurckie* — na późną jesień.

Odmiany wczesne: *Erfurckie Nr. 1 i Nr. 2* oraz *Śnieżki* — nieco późniejsze.

Kalarepa. Uprawa kalarepy jest taka sama jak kapusty zwykłej. Ponieważ jest to warzywo krótkotrwałe, gdyż tylko młoda kalarepka jest smaczna, obsadzamy niem grzędy z kapustą, kalafiorami, ogórkami, rzadko kiedy przeznaczając dla niej osobne miejsce. Sadzić co 30 cm. w linji. Chcąc mieć kalarepkę wcześniej, wysiewamy nasiona do inspektu ciepłego i wysadzamy w połowie kwietnia. Pielęgnacja jak kapusty, jedynie się nie okopuje, gdyż obsypana kalarepka źle się wykształca, traci barwę i połysk. Zbieramy stopniowo, gdy kalarepka dojdzie do wielkości małego jabłka.

Odmiany: *Erfurcka biała i niebieska* oraz *Wiedeńska biała i niebieska* — krótkolistna.

Jarmuż uprawiamy tak jak kapustę zwykłą. Jest to najwytrzymalsza roślina tej grupy — zimuje doskonale pod śniegiem.

IV grupa. — Warzywa rzepowate.

Rośliny tej grupy, wymagania co do gleby, jej żyzności, nagrzewania i wilgotności, mają takie same. jak kapusty. Za wyjątkiem brukwi, wszystkie mają b. krótki okres wegetacyjny, sadzimy je więc i siejemy jako przed- lub poplony.

Rzodkiewka, najgłówniejsza przedstawicielka tej grupy, ma okres wegetacyjny najkrótszy. Siejemy ją w gruncie gdy tylko ziemia rozmarznie, rzutem lub w 6 linji na zagonie. Rzodkiewka wrażliwa jest b. na suszę, chcąc więc mieć ją delikatną, długo nie parciejącą i nielykowatą, trzeba nie żałować wody.

Siejemy ją jako przedplon pomidorów, ogórków i t. p. Z uprawy gruntowej najsmaczniejsza jest rzodkiewka najwcześniejsza. Siana później, w czasie upałów, prędko parcieje i wybiega w nasienie. Zapobiegamy temu do pewnego stopnia przez silne podlewanie, a także wystawę północną.

Najsmaczniejsza i najdelikatniejsza jednak jest rzodkiewka z inspektów. Wysiewamy ją do inspektu ciepłego w rządki co 10 cm, rzucając nasiona co 1—2 cm. Inspekt prowadzimy w temperaturze mniej więcej 12°C. Wietrzymy często—gdyż wyższa temperatura powoduje wybiegnięcie — a wtedy gorzej zawiązują się korzonki. Do uprawy inspektowej używamy odmian o małych listkach i b. krótkim okresie wegetacji (5 — 6 tyg.). Odmian mamy b. dużo, różniących się barwą, kształtem oraz okresem wegetacji — wybór zależy od upodobania uprawiającego.

Rzodkiew — uprawiamy na gruncie na zbiór wiosenny lub jesienny. W tym ostatnim wypadku jako poplon po wczesnych kalafiorach, szpinaku i t. p. Siejemy w 5 linji na zagonie, po wzejściu przerywamy co 5 — 6 cm. W czasie wzrostu opielać i ziemię wzruszać. Odmiany: *Majowa biała długa* oraz *Letnia biała długa i okrągła.*

Odmiany jesienne: *zimowa długa czarna i biała i zimowa okrągła biała i czarna* (murzynka).

Brukiew — uprawiamy jak kapustę przez siew na rozsadniku od marca do czerwca — wysadzamy w grunt tak jak kapustę. Późno sianą sadzimy jako poplon po kalafiorach lub szpinaku w 4 linje na zagonie i co 40 — 30 cm. w linji. Pielęgnacja polega na oczyszczaniu gleby w miarę potrzeby. Późniejszy siew da do jesieni mniejsze korzenie, delikatniejsze, gorzej się jednak przechowujące.

Odmiany: *Hofmana żółta i biała* na użytek zimowy i *Jabłkowa* żółta na lato.

V grupa szpinaki.

Szpinak udaje się na każdej glebie i wystawie byle tylko dość zasobnej w pokarmy. Uprawiamy go więc w pierwszym roku po nawozie. Na wiosnę skoro tylko ziemia da się uprawiać wysiewamy szpinak na zagonki rzutem lub w rzędy (5 na zagonku). Szpinak rośnie b. szybko, zbieramy go ścinając całe krzaki. Po zbiorze sadzimy plon główny. Wysiany w sierpniu jako poplon — zbieramy aż do mrozów. Szpinak zimuje pod śniegiem dając na wiosnę b. wczesną jarzynę.

Odmiany: *Gandry* — wielkolistny. *Juljana* — szerokolistny i t. p.

Szpinak Nowozelandzki daje tak samo smaczną jarzynę jak poprzednio opisany — ma tylko tę jeszcze zaletę, że jest b. wytrzymały na suszę i upały — rozrastając się bujnie w tym czasie kiedy szpinak zwykły schodzi z pola.

Wysiewamy go w połowie maja odrazu na miejsca stałe co 40 × 40 cm., lub przesadzamy w tymże czasie jako rosadę wyhodowaną w inspektach. Roślina ta, b. niewybredna pod względem ziemi, rośnie b. szybko, dając długie, płożące się łodygi z dużemi mięsistemi liśćmi. Zbieramy, obcinając całe gałązki, które prędko odrastają. Kilkanaście roślin w dobrej, żyznej ziemi i ciepłej wystawie może doskonale obsłużyć przeciętną rodzinę. Jest to roślina mało dotychczas u nas znana jednak z powodu łatwego prowadzenia polecenia godna.

VI grupa — Dyniowate.

Warzywa należące do tej grupy są pochodzenia południowego i dlatego wymagają w czasie wegetacji dużo ciepła. Najlepiej udają się na ziemiach bogatych w łatwo przyswajalne pokarmy, zasobnych w próchnicę, dostatecznie wilgotnych, przewiewnych, a więc łatwo nagrzewających się.

Uprawiamy je w pierwszym roku po oborniku danym na jesieni; na wiosnę dodać można jeszcze ziemi kompostowej, a także zasilać nawozami sztucznemi. Wysiewamy je w grunt dopiero w połowie maja, żeby wschody nastąpiły po przymrozkach, które najczęściej wypadają w tymże czasie.

Wszystkie one są b. czułe na brak płodozmianu i uprawiane często na tem samem miejscu przestają plonować.

Ogórek wysiewamy w jedną linję na zagonie lub w uprawie płaskiej w co 1 m. 50—2 m. odległe rzędy. W uprawie na małą skalę, dobrze jest w miejscu gdzie ma iść rząd ogórków wybrać rowek na szerokość szpadla i nasypać ziemi kompostowej lub dobrze rozłożonego obornika rzucając je co 1 — 1½ cm. Przykrywamy i lekko przygniatamy. Ogórki rosną początkowo słabo, więc brzegi zagona obsadzamy sałatą, kalarepką i t. p.

Chociaż ogórki lubią ciepło, wrażliwe są jednak na silne upały i lepiej rosną nieco przycienione; w tym celu sadzimy między rzędami ogórków zrzadka (od 75 — 1 m.) kukurydzę lub fasolę tyczkową. Kiedy ogórki wzejdą i podrosną — przery-

wamy je co 10 — 15 cm. Oczyszczamy z chwastów i okopujemy. Dalsza pielęgnacja polega na pieleniu i wzruszaniu ziemi w miarę potrzeby. Zwykle jednak, jak ogórki rozścielą się, to same nie dopuszczą do rośnięcia chwastów. Owocowanie zaczyna się w lipcu i trwa przez cały sierpień i wrzesień. Zrywając owoce trzeba uważać by nie przewracać łodyg od czego ogórki cierpią.

Uprawa przyśpieszona polega na tem, że ogórki wysiewamy na rosadę do inspektu ciepłego, najlepiej w małe doniczki lub kawałki darniny, odwrócone korzonkami do góry i ułożone gęsto w inspekcie, gdyż dyniowate nie lubią przesadzania z gołemi korzonkami. Siejemy po 2 — 3 ziarnka, a po wzejściu usuwamy słabsze roślinki. Inspekt prowadzimy przy temperaturze 18 — 20°C. W drugiej połowie kwietnia rosada jest gotowa i obsadzamy nią opróżniające się stopniowo okna po kapuście, kalafiorach. Dajemy po 2 krzaki pod okno, wysadzamy z doniczki z całą bryłką ziemi na odpowiednio zrobionych kopczykach, które zabezpieczają szyjkę korzeniową od nadmiaru wilgoci. Po posadzeniu podlewamy je, lekko cieniując okna w czasie największego słońca.

Stopniowo przyzwyczajamy ogórki do powietrza unosząc okna coraz wyżej. W czerwcu możemy zdejmować okna zupełnie — zakładając je tylko na noc — potem i tego można zaniechać. Ogórki tak uprawiane plonować będą w czerwcu. W inspektach ciepłych, specjalnie dla nich założonych, i wysiane wcześniej, plonują już w maju. Ogórki zwykle podsadzamy sałatą, którą usuwamy w miarę rozrastania się krzaków ogórków.

Do uprawy przyśpieszonej bierzemy zwykle odmiany o owocach większych — jak np. *Noego, Hampla Warszawskie* i t. p.

Odmiany gruntowe przeznaczone na kwaszenie najlepsze są: *Monastyrskie, Muromskie,* oraz *Holenderskie* i *Przybyszewskie* o owocach średniej długości.

Dynia wymaga b. żyznej ziemi, a ponieważ jej długie, płożące się łodygi zajmują wiele miejsca, w małych ogrodach obsadzamy nią kupy kompostowe lub z zeszłoroczną ziemią inspektową przemieszaną z nawozem z pod skrzyń. Sadzimy po kilka ziarn w odstępach 2-u metrowych na południowej stronie.

Chcąc mieć dynie wcześnie, siejemy je w doniczki w inspekcie ciepłym i wysadzamy na miejsca w połowie maja. Wokoło rośliny robimy zagłębienie do podlewania, gdyż rośliny te są b. czułe na brak wilgoci.

Oprócz dyń o dużych owocach, jadalnych w stanie dojrzałym, polecam odmianę dyni szparagowej *„Wegetable Marow"*, której owoce zielone, przygotowane jak szparagi dają doskonałą i delikatną jarzynę.

Melony i arbuzy (kawony), jako rośliny wymagające specjalnej hodowli pod szkłem, a mające u nas w kraju jednak b. małe znaczenie nawet w sensie uprawy amatorskiej, opuszczam w niniejszym wykładzie.

VII grupa. Sałaty.

Rośliny zebrane w tej grupie służą jako sałaty. A więc jako takie, zwłaszcza te, których listki zbieramy bezpośrednio z zagonka, wymagają dobrej, żyznej ziemi. Uprawiamy je w pierwszym roku po oborniku danym na jesieni. Zasilać je też trzeba w czasie wzrostu nawozami azotowemi.

Sałata głowiasta jest dotychczas u nas w kraju najczęściej uprawiana i najbardziej znana.

Uprawiamy ją bądź w gruncie, bądź w inspektach. Uprawa gruntowa polega na wysadzeniu rosady (przygotowanej poprzednio w inspekcie ciepłym) w końcu marca lub początku kwietnia w 5 linji na zagonie co 30 cm. w linji. Po posadzeniu podlewamy uważnie (patrz rozdział podlewanie). Gdy rośliny się przyjmą, zasilamy je saletrą dając 5 gr. na 1 m². (dla równego rozsypania wymieszać z piaskiem). Dalsza pielęgnacja, to pielenie i wzruszanie ziemi w miarę potrzeby, a także podlewanie. Zbiór rozpoczynamy około połowy maja, ścinając główki gdy te się wykształcą. Sałata w tym wypadku traktowana jest jako przedplon ogórków lub pomidorów. Chcąc mieć sałatę przez całe lato wysiewamy ją stopniowo i obsadzamy brzegi zagonów. Latem sałata musi być silnie podlewana, gdyż z powodu upałów łatwo wybiega w nasienie.

Uprawa inspektowa polega na otrzymaniu sałaty jak najwcześniej. Zwykle w miesiąc po posianiu mamy gotową rosadę sałaty, którą rozsadzamy po 130 — 150 sztuk pod okno, utrzymując temperaturę około 12 st. — 16 st. C. Ponieważ przesadzanie sałaty wykonywamy często jeszcze w lutym, musimy robić to szybko, w samo południe, w dnie ciche, bezmroźne. Podlewamy wodą ogrzaną.

Sałata uprawiana w inspektach, współrzędnie z ogórkami, nie daje ładnych główek, gdyż jest nieco wybiegnięta; jest zato b. delikatna.

Odmian mamy b. dużo zarówno do uprawy gruntowej jak i inspektowej różniących się barwą listków oraz nasienia.

Sałata rzymska jest to rasa sałaty zwykłej, od której odróżnia się podłużnemi główkami, liśćmi sztywnemi o wyraźnym kruchym nerwie głównym.

Uprawa taka sama jak sałaty gruntowej. Ponieważ trudno wiąże główki, poddajemy ją przed użyciem „bieleniu". W tym celu w suchy słoneczny dzień skupiamy listki w pęk i wiążemy je rafją lub zwilżoną słomą, mniej więcej $^3/_4$ wysokości. Po 2 — 3 tygodniach wyrośnięte wewnątrz listki będą pozbawione zieleni i dobre do użycia.

HODOWLA DROBIU

ZOFJA PRAŻMOWSKA

Żywienie kurcząt podlega tym samym prawidłom co żywienie drobiu starego, jednak zarówno ułożenie norm, jak i stosowanie się do nich w praktyce jest dość trudne, to też przy żywieniu kurcząt obecnie system karmienia z automatów jest znacznie częściej stosowany niż żywienie dawkowane. Kurczęta wymagają stosunkowo więcej karmy białkowej niż drób wyrośnięty.

Najodpowiedniejszą karmą białkową dla kilkodniowych piskląt jest jajko, dla starszych mleko słodkie, kwaśne, maślanka, twaróg, odpadki mięsne lub specjalnie dla kurcząt wyrabiana mączka mięsna. Poza tem wszelkie pasze staramy się dawać surowe. Z kasz tylko jaglaną kaszę należy gotować, gdyż surowa nieraz wywołuje zaburzenia żołądkowe u kurcząt. Kaszy jęczmiennej nie powinno się dawać w zbyt wielkiej ilości, ale można dawać surową. Bardzo dobrą karmą jest surowa gryczana lub tatarczana kasza.

Śruty dajemy: pszenną, jęczmienną, gryczaną, kukurydzaną i owsianą, ale po odsianiu mąki, którą lepiej skarmiać jako osypkę do ziemniaków lub zieleniny, gdyż inaczej się marnuje. Żyta, tak jak i starym kurom, nie można w żadnej formie dawać.

Ryż specjalnie jest stosowany w żywieniu kurcząt gdyż dobrze ugotowany ma ogromne znaczenie dietetyczne.

Zieleniny dajemy wszelkie, jakie kurczęta zechcą jeść, byle świeże.

Ziemniaki parowane lub gotowane mają znaczenie specjalnie w żywieniu kurcząt rzeźnych, dla kurcząt przeznaczonych do wychowu kur nieśnych lub kogutów hodowlanych, w ciągu pierwszych 3 miesięcy ziemniaków nie dajemy.

Jakość karmy, unikanie pasz nadpsutych, nieświeżych i t. p., czystość naczyń, w których pisklęta karmimy, jest niezmiernie ważną rzeczą, gdyż kurczęta łatwo chorują jeśli są nieodpowiednio żywione. Szczególnie ostrożnie należy postępować żywiąc słodkiem mlekiem lub jakąkolwiek karmą z dodatkiem słodkiego mleka. Mleko choć trochę kwaśniejące, przestałe w ciepłym miejscu lub słońcu, działa trująco na małe kurczęta. Dopiero mleko zupełnie zsiadłe jest znowu zdrową karmą.

Przy żywieniu dawkowanem dajemy na raz tyle karmy kurczętom, ile mogą jej zjeść w ciągu 15 — 20 minut, a pozostałą resztę należy odrazu usuwać.

Wszystkim kurczętom, nawet hodowanym na nieograniczonych wybiegach, ale zwłaszcza tym, które są pozbawione możliwości swobodnego wyszukiwania sobie brakującego pożywienia, trzeba koniecznie dawać mieszankę mineralną, oraz żwir i drobno tłuczony węgiel drzewny.

Bardzo dobrą a tanią mieszanką mineralną jest 5 cz. kredy, 1 cz. siarki, 2 cz. skorupek jaj drobno tłuczonych.

Kurczęta, jak wszystkie rozwijające się organizmy, bardzo są wrażliwe na obecność witamin w karmie; ich brak powoduje nienormalny rozwój lub objawy chorobowe. Jeśli więc nie jesteśmy w możności dawać odpowiednio bogatą w witaminy karmę; zwłaszcza wczesnym kurczętom należy dawać codziennie w bardzo niewielkiej ilości tran. Przeznaczamy jedną kroplę na kurczaka i jest to zupełnie dostateczna dawka, ale pod warunkiem, aby była dawana codzień każdemu pisklęciu, należy więc dawaną ilość tranu, dokładnie bardzo zmieszać z pewną ilością śruty lub kaszy.

Dobre rezultaty daje żywienie piskląt w następujący sposób. Po 24-ch lub 36-u godzinach, dajemy pierwszy raz kurczętom wodę do picia oraz drobny żwirek, piasek i potłuczone skorupki od jaj. Pierwszą karmę właściwą dajemy dopiero po 48 godzinach. Od pierwszego dnia w którym zaczynamy kurczęta żywić, dajemy co 2 godziny na zmianę zieleninę, serek z jajka z bułką suchą utartą, ryż ugotowany, surową kaszę greczaną, do picia tylko wodę. Do 7-go dnia stopniowo zmniejszamy ilość jajka, dodając za to odpadki z mięsa. Do kaszy tatarczanej dosypujemy trochę odsianej śruty pszennej, prosa. 6 i 7-go dnia raz dziennie dajemy do picia mleko lub maślankę. 8-go dnia żywienia, t. j. 10-o dniowe kurczęta zaczynamy już żywić suchą mieszanką stale dostępną w automatach, dodając poza tem zieleninę, odpadki mięsa lub inne resztki kuchenne, mleko czy maślankę w dowolnej ilości do picia, oraz stopniowo coraz większe całe ziarna sypiemy w ściółkę, aby nietylko nakarmić kurczęta, ale zachęcić je do grzebania i do ruchu. Przez pierwszy tydzień kurczęta większych ziarn nie dziobią, więc można im tylko surowe kasze i proso ewentualnie siemie kanarcze dawać, ale już od 10 dni trzeba je przyzwyczajać do pośladu pszennego, a później do ziarn pszenicy, jęczmienia i owsa. Jako zieleninę bardzo jest dobrze dawać zboże, a zwłaszcza owies skiełkowany, wówczas gdy kiełki są długie 2 — 3 cm.

W skład suchej mieszanki wchodzą:

3 cz. śruty pszennej,

3 cz. śruty owsa,

1 cz. śruty jęczmiennej,
2 cz. śruty gryki lub kukurydzy,
1 cz. śruty mączki mięsnej (specjalnie dla kurcząt).

Do tej mieszanki, lub oddzielnie, należy sypać mączkę mineralną, tłuczone kości i skorupki jaj.

Tą samą suchą mieszanką żywimy kurczęta do końca 7-go, 8-go tygodnia, stopniowo dając oprócz tego coraz większe ilości całego ziarna.

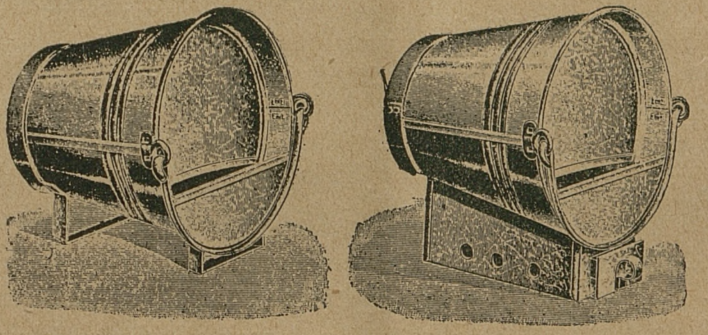
W trzecim miesiącu kosztowną, specjalną dla kurcząt mączkę mięsną możemy zastąpić zwykłą. Od trzeciego miesiąca młodzież żywimy tak jak drób stary.

Uzupełniając wiadomości o żywieniu, należy wspomnieć, że karma powinna być dawana w specjalnych naczyniach i korytkach, bądź drewnianych, bądź metalowych. Drewniane są tańsze i łatwiejsze do zrobienia w gospodarstwie, metalowe trwalsze i łatwiejsze do utrzymania w czystości. Karmidełka i poidełka-automaty powinny mieć możliwie prostą konstrukcję, aby były łatwe do czyszczenia.

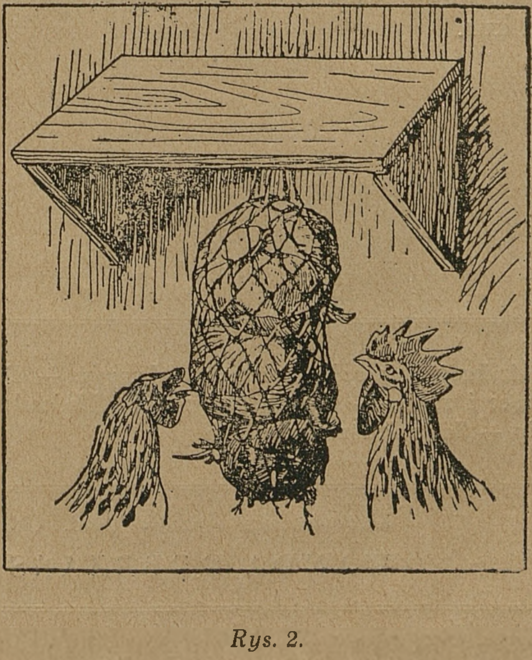


a. b.

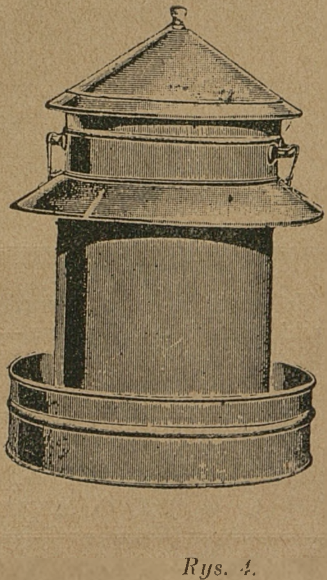
Rys. 1.



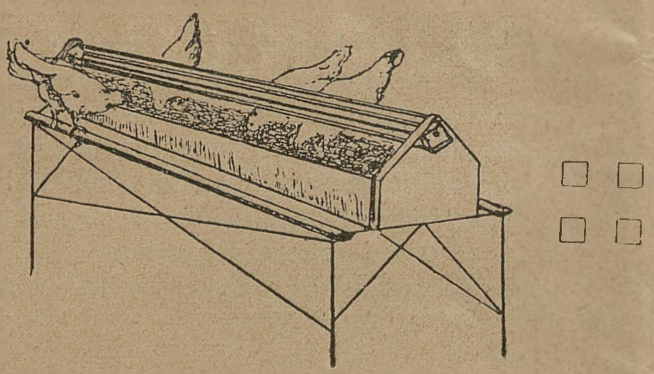
a. *Rys. 3* b.



Rys. 2.



Rys. 4.



Rys. 5.



Rys. 6.

Rys. 1a. Praktyczne naczynie do wody dla kurcząt, uniemożliwiające wchodzenie do wody. Naczynie takie robi się z doniczki i dużej glinianej podstawki.

Rys. 1b. Przez podłożenie małego klinika pod doniczkę, ustawioną w misce, urządza się poidełko automatyczne, dopuszczające stan wody w miseczce tylko do poziomu naczynia. Jeżeli naczyniem pokrywkowem jest doniczka, to trzeba otwór doniczki zalepić.

Rys. 2. W siatce ze sznurka trzeba kurom wieszać okopowe i kapustę, które one chętnie obdziobują.

Rys. 3a. Poidełko dla drobiu, praktyczne i łatwe do przenoszenia — trzeba je czyścić bardzo starannie, dbając o to aby brud nie osiadał w szczelinach.

Rys. 3b. To samo poidełko ustawione na urządzeniu do ogrzewania wody.

Rys. 4. Metalowy automat do karmy, który należy zamykać na noc.

Rys. 5. Korytko do karmy ustawione na podstawie. Nad korytkiem umocowany jest czworokątny pałączek składający się z czterech grządek. Pałączek ten jest ruchomy na środkowej osi (gwoździu), skoro kura na jednej z tych grządek usiądzie pałączek się obraca i kura spada.

Rys. 6. Praktyczne karmidełko do suchej paszy dla kur.

Wydawca: Tow. Wyd. „BLUSZCZ"
Warszawa, Plac Zamkowy Nr. 9.
Tel. 239-40. Konto P. K. O. 22.355

Kierowniczka Kursów (Red. Odpow.)
WANDA DOBRZAŃSKA

Druk. Zakł. Graf. Tow. Wyd. „Bluszcz" — Warszawa, Rymarska 8. Tel. 244-18.

ILUSTROWANE PODRĘCZNIKI

ręcznych robót kobiecych, wydane przez T-wo Wyd. „BLUSZCZ" — Warszawa, Plac Zamkowy 9.

Konto P. K. O. Nr. 13.555.

„100 ŚCIEGÓW SZYDEŁKOWYCH I ICH ZASTOSOWANIE"

Cz. I: Ściegi zasadnicze i ozdobne.

Cz. II: Ściegi tunetańskie.

Cena każdej części 1 zł. 50 gr. Z przes. poczt. 1 zł. 80 gr.

„HAFT BIAŁY"

dokładna nauka wszystkich ściegów, używanych przy białych haftach, oraz wzory naturalnej wielkości.

Cena 1 zł. 50 gr. Z przes. poczt. 1 zł. 80 gr.

„HAFT TOLEDO"

nauka wykonania i wzory.

Cena 1 zł. 50 gr. Z przes. poczt. 1 zł. 80 gr.

„ZBIÓR MONOGRAMÓW"

album, zawierający przeszło 600 wzorów od wykwintnych do najskromniejszych.

Cena 5 zł. Z przes. poczt. 5 zł. 50 gr.

„WZORY HAFTÓW BIAŁYCH I KOLOROWYCH"

w 2-ch zeszytach, z których każdy zawiera po 100 wzorów naturalnej wielkości haftów białych i kolorowych.

Cena każdego zeszytu 3 zł. 50 gr. Z przes. poczt. 3 zł. 80 gr.

„MALOWANIE, LIWORYZACJA, TAMPONOWANIE"

sposoby ozdabiania materjałów oraz wzory naturalnej wielkości.

Cena 1 zł. 50 gr. Z przes. poczt. 1 zł. 80 gr.

„PODRĘCZNIK ROBÓT SIATKOWYCH"

(FILET)

dokładna nauka robienia siatki i ściegów, używanych do jej poszywania, oraz wzory i sposoby wykonania motywów, koronek, stor i t. p.

Cena 1 zł. 50 gr. Z przes. poczt. 1 zł. 80 gr.

„HAFT KOLOROWY"

dokładna nauka wszelkiego rodzaju haftów kolorowych, sposoby wykonania oraz wzory naturalnej wielkości.

Cena 1 zł. 50 gr. Z przes. poczt. 1 zł. 80 gr.